Champagne Agrapart - Terroirs Grand Cru Extra-Brut -

Fidèle à sa volonté de laisser s'exprimer les terroirs et surtout, de subtilement les associer pour obtenir des champagnes tout en nuances, Pascal Agrapart nous livre avec ce Grand Cru Terroirs une splendide interprétation des quatre grands crus qu'il cultive. Les têtes de cuvées d'Avize, Oger, Cramant et Oiry sont ainsi réunies, à 40% pour la récolte 2014 et 60% pour la récolte 2013.

Comme toujours avec Pascal, l'élevage est soigné, précis (pour moitié en cuve et pour moitié en demi-muids sans bois neuf) et surtout, on prend le temps que le champagne trouve son équilibre et sa vérité. Ce n'est qu'après avoir passé 3 ans en bouteille, sur ses lies, dans les caves fraîches du Domaine que ce Grand Cru Terroirs vous est maintenant proposé !

Densité et éclat minéral sont certainement les deux maître-mots de cette cuvée qui révèle au nez comme en bouche de l'élan et surtout beaucoup d'harmonie. Dominé par des premiers arômes floraux d'acacia et de tilleul, le nez se pare ensuite de notes crayeuses, de poussière de marbre et de francs arômes fruités de poire, de pêche blanche et d'agrumes bien mûrs. Mie de pain, céréales légèrement torréfiées et poivre complètent ce tableau olfactif intense et très enlevé.

La bouche confirme cet élan : à la fois tendue, énergique et délicate, dotée d'une bulle très fine, on y retrouve une maturité de fruit quasi-parfaite (c'est rare en Champagne et c'est une clé de la réussite des champagnes Agrapart) et une spectaculaire allonge toute en finesse saline et légèrement iodée.

Ce champagne de grande classe, très peu dosé (à peine 5 g de sucre par litre) porte admirablement bien son nom tant il vous fait voyager dans ces terroirs où dominent la fameuse craie champenoise et ses lointaines origines marines. Un champagne suffisamment élégant et digeste pour le déguster en apéritif, mais bien sûr idéal à table avec un bar en croûte de sel, une raie pochée et son beurre blanc ou un pavé de thon mi-cuit !

© 2018 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Agrapart - Terroirs Grand Cru Extra-Brut -

Dégustation et accords

Robe : Dorée, bulles fines, cordon persistant

Nez : Notes florales de tilleul et d'acacia. Craie, poussière de roche. Zestes d'agrumes confits. Poire, pêche blanche. Mie de pain. Céréales torréfiées. Poivre blanc.

Bouche : Tendue et raffinée en attaque, elle se fait enveloppante en milieu, sur un fruit bien mûr. Allonge spectaculaire sur une ambiance iodée et saline.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel, mi-cuit de thon au sésame, carpaccio de Saint-jacques et salade d'herbes, raie pochée et beurre blanc aux salicornes, pavé de thon mi-cuit au sésame.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 9° à 10°

Ouverture : Aération très rapide en bouteille ou dans le verre

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Fines bulles extra-brut (dosage : moins de 5 gr/l)

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques